FRAMTID
NUTID
DÅTID

GB
DE
FR
IT

MW6

IKEA®
Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 4
DEUTCH 19
FRANÇAIS 38
ITALIANO 56

Table of contents

Safety information	**4**	**Technical data**	**16**
Product description	**6**	**Installation**	**17**
Control panel	**8**	**Electrical connection**	**17**
Daily use	**9**	**Environmental concerns**	**18**
Cleaning and maintenance	**14**		
What to do if ...	**15**		

Safety Information

Read carefully and keep for future reference.
Do not heat, or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.
If material inside / outside the oven should ignite or smoke is observed, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
Do not over-cook food. Fire could result.
Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
Only allow children to use the appliance under adult supervision and after adequate instructions have been given, so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the hazards of improper use.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless used under the supervision of a person responsible for their safety.

⚠ **WARNING!** Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.
Do not use your microwave oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.

ⓘ **IMPORTANT:** Eggs: Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

Important precautions

General
This appliance is designed for domestic use only!
The appliance should not be operated without food inside. Operation in this manner is likely to damage the appliance. If you practice operating the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.
Do not use the cavity for any storage purposes.
Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.

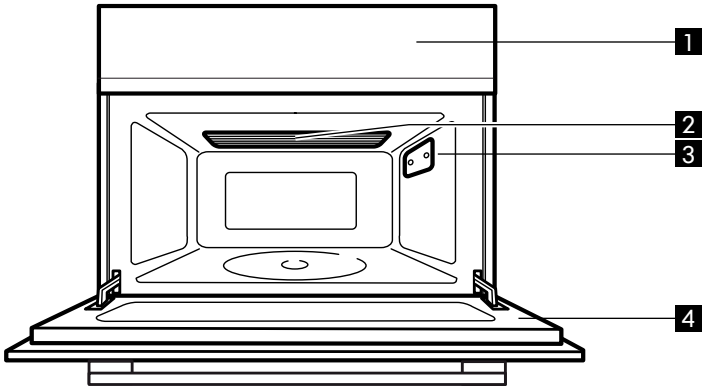
Deep-frying
Do not use your microwave oven for deep-

frying, because the oil temperature cannot be controlled.
Use hot pads or oven mitts to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pan after cooking.

Liquids
E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

Careful
Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.
After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.
Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!

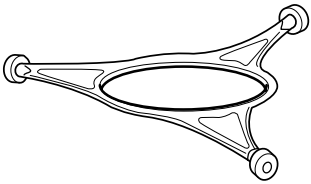
Product description



1 Control Panel
2 Grill element (Quarz)
3 Cavity Lamp
4 Door

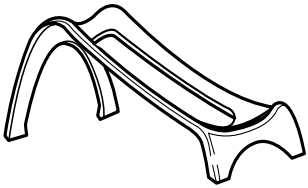
Accessories

Turntable support



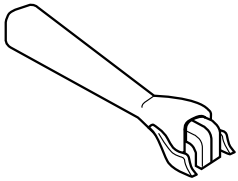
1x

Baby bottle holder



1x

Crisp handle

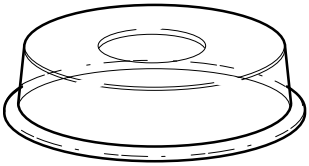


1x

Glass turntable

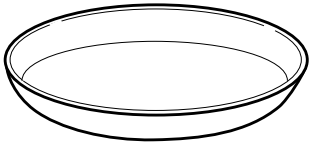
1x

Cover



1x

Crisp-plate



1x

General
There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.
When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.
If accessories containing metal comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.
Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven

Turntable support
Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.
Fit the turntable support in the oven.

Glass turntable
Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.
Place the Glass turntable on the turntable support.

Baby bottle holder
Use the Baby bottle Holder when heating baby food in bottles that are too tall to stand-alone in the oven. Please see also, the chapter "Precautions", for more information about heating baby food.

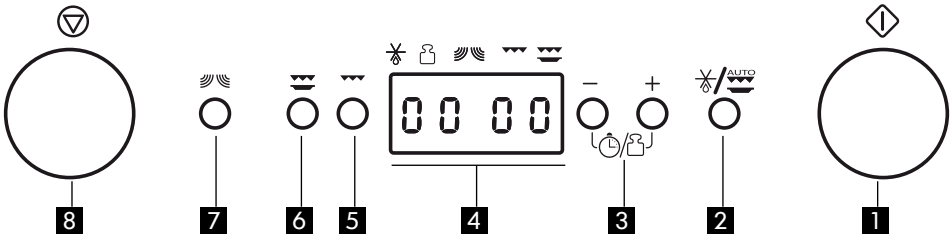
Cover
The Cover is used to cover food during cooking and reheating with microwaves only and helps to reduce spattering, retain food moisture as well as reducing the time needed.
Use the cover for two level reheating
IMPORTANT: Do not use together with the Grill or Crisp. It's made of plastic and will melt.

Crisp handle
Use the supplied special Crisp handle to remove the hot Crisp plate from the oven.

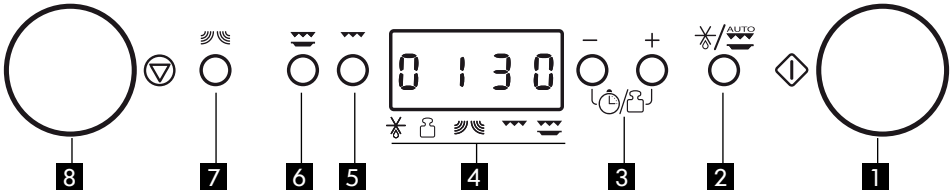
Crisp-plate
Place the food directly on the Crisp-plate.
Always use the Glass turntable as support when using the Crisp-plate.
Do not place any utensils on the Crisp-plate since it will quickly become very hot and is likely to cause damage to the utensil.
IMPORTANT: The Crisp-plate may be preheated before use (max. 3 min.).
Always use the Crisp function when preheating the crisp-plate.

Control panel

FRAMTID MW6 - DÅTID MW6



NUTID MW6



1 Start button
2 Auto defrost/auto crisp button
3 +/- buttons
4 Display
5 Grill button
6 Crisp button
7 Power button
8 Stop button

Daily use

Start protection / key lock
This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).
The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show "DOOR".

Cooling down
When a function is finished, the oven may carry out a cooling procedure. This is normal.
After this procedure the oven switches off automatically.
The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven by opening the door.

Kitchen timer
Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

1. Press the +/- buttons to set the desired length of the timer.
2. Press the Power button repeatedly to set the power to 0 W.
3. Press the Start button.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.
Pressing the Stop button before the timer has finished will reset the timer to zero.

Clock
Keep the door open while setting the Clock. This gives you 10 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.

1. Press the Stop button (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
2. Press the +/- buttons to set the hours.
3. Press the Start button (The two right hand digits (minutes) flicker).
4. Press the +/- buttons to set the minutes.
5. Press the Start button again.

The clock is set and in operation.
NOTE: when the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

Cook and reheat with microwaves
Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.

1. Press the +/- buttons to set the time.
2. Press the Power button repeatedly to set the power.
3. Press the Start button.

Once the cooking process has been started: the time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time.
Pressing the power button may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level.

Power level

Microwaves only	
Power	Suggested use:
1000 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
800 W	Cooking of vegetables, meat etc.
650 W	Cooking of fish.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter and chocolate.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses.
90 W	Softening Ice cream
0 W	When using the Timer only.

Jet start
This function is used for quick reheating of food with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.

1. Press the Start button to automatically start with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds.

You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.

Crisp

Use this function to reheat and cook pizzas and other dough based food. It is also good for frying bacon and eggs, sausages, hamburgers etc.

1. Press the Crisp button.
2. Press the +/- buttons to set the cooking time.
3. Press the Start button.

The oven automatically use Microwaves and Grill in order to heat the Crisp-plate. This way the Crisp-plate will rapidly reach its working temperature and begin to brown and crisp the food.

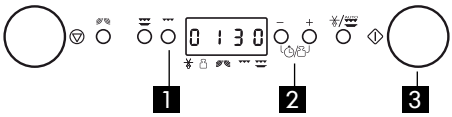
It is not possible to change or switch, the Power level or Grill, on/off, when using the Crisp function.

Ensure that the Crisp-plate is correctly placed in the middle of the Glass turntable. The oven and the crisp-plate become very hot when using this function.

Do not place the hot crisp-plate on any surface susceptible to heat.

IMPORTANT: Be careful, not to touch the ceiling beneath the Grill element. Use oven mittens or the special Crisp handle supplied when removing the hot Crisp-plate. Only use the supplied Crisp plate with this function. Other available Crisp plates on the market will not give the correct result when using this function.

Grill



Use this function to quickly give a pleasant brown surface to the food.

1. Press the Grill button.
2. Press the +/- buttons to set the cooking time.
3. Press the Start button.

Place food inside the microwave and turn it during cooking

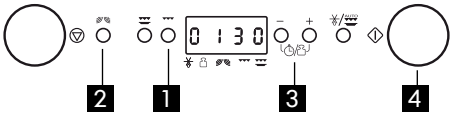
Pressing the Grill button during cooking switches the Grill element on and off. The timer will continue to count down when the Grill element is turned off.

Ensure that the utensils used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.

IMPORTANT: Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.

Grill combi

Use this function to cook such food as Gratins, Lasagne, Poultry and Baked potatoes.



1. Press the Grill button.
2. Press the Power button to set the microwave power level.
3. Press the +/- buttons to set the cooking time.
4. Press the Start button.

During operation you can switch the Grill element on/off by pressing the Grill button. The Max. possible microwave power level when using the Grill is limited to a factory-preset level.
It is possible to switch the microwaves off by reducing the microwave power level to 0 W. When 0 W is reached, the oven switches to Grill only mode.

Grill combi	
Power	Suggested use:
650 W	Cooking Vegetables and Gratins
350 - 500 W	Cooking Poultry and Lasagne
160 - 350 W	Cooking Fish and frozen gratins
160 W	Cooking Meat
90 W	Gratinating fruit
0 W	Browning only during cooking

Manual defrost
Follow the procedure for “Cook and Reheat with microwaves” and choose power level 160 W when defrosting manually.
Check and inspect the food regularly. Experience will give you the times needed for various amounts.
Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.
Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.
Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).
Turn large joints halfway through the defrosting process.
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.
When defrosting it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.
Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Auto defrost
Use this function for defrosting Meat, Poultry, Fish, Vegetables and Bread. AUTO Defrost should only be used if the net weight is between 100 g- 2.5 kg.
Always place the food on the glass turntable.

1. Press the AUTO button once to select the Auto Defrost function.
2. Press the +/- buttons to select a food class. After 3 seconds of inactivity the oven automatically switches to weight setting.
3. Press the +/- buttons to set the weight.
4. Press the Start button.
5. Turn food when oven prompt
6. Close the door and press the Start button

- Weight: this function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.
- Frozen foods: if the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food. If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. Turn food when oven prompts.
Poultry (100 g - 2.5 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets. Turn food when oven prompts.
Fish (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillets. Turn food when oven prompts.
Vegetables (100 g - 1.5 Kg)	Mixed vegetables, peas, broccoli etc. Turn food when oven prompts.
Bread (100 g - 1.0 Kg)	Loaf, buns or rolls. Turn food when oven prompts.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves” and choose 160 W when defrosting.

Auto crisp AUTO

Use this function to quickly reheat your food from frozen to serving temperature.
Auto Crisp is used only for frozen ready made food.

1. Press the AUTO button twice to select the Auto Crisp function.
2. Press the +/- buttons to select a food class. After 3 seconds of inactivity the oven automatically switches to weight setting.
3. Press the +/- buttons to set the weight.
4. Press the Start button.

- Weight: this function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.
- Frozen foods: if the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food. If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
French fries (200 g - 500 g)	Spread out the fries in an even layer on the crisppplate. Sprinkle with salt if desired. Stir food when oven prompts.
Pizza, thin crust (200 g - 600 g)	For pizzas with thin crust.
Pan pizza (300 g - 800 g)	For pizzas with thick crust.
Chicken wings (200 g - 500 g)	For chicken nuggets, oil the crisppplate. Turn food when oven prompts.
Quiche (200 g - 500 g)	For Quiche and pies.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves”.

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

IMPORTANT: do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
Do not spray directly on the oven.
At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.
This oven is designed to operate with the turntable in place.

IMPORTANT: do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.
Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

IMPORTANT: do not allow grease or food particles to build up around the door.
For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

IMPORTANT: do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the cavity ceiling below it may need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge.
If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

Dishwasher safe

- Turntable support.
- Glass turntable.
- Crisp handle.
- Baby Bottle Holder.

Careful cleaning

The Crisp-plate should be cleaned in mild, detergent water. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring sponge and a mild cleanser.
Always let the crisp-plate cool off before cleaning.

IMPORTANT: do not immerse or rinse with water while the crisp-plate is hot. Quick cooling may damage it.

IMPORTANT: do not use steel-wool pads. This will scratch the surface.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power avaliable.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
A message is displayed such as: F2, F3C, F7 or Err2, Err3, Err5.	The oven has recognized that a fault has occured in one of it's sensors or similar.	Disconnect and wait 10 minutes before reconnecting, then try to operate the oven once more. If the problem persists: call service.
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn't turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

After-Sales Service

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem on your own (see the "What to do if ..." table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact IKEA After Sales Service.

Always specify:

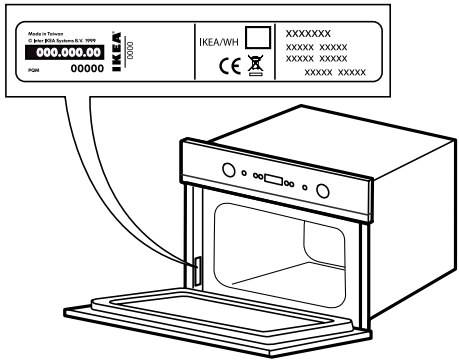
- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Supply Voltage	230 V/50 Hz
Rated Power Input	2300 W
Fuse	10 A
MW output power	1000 W
Grill	800 W
Outer dimensions (HxWxD)	425 x 595 x 468
Inner dimensions (HxWxD)	200 x 405 x 380

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.
The International Electrotechnical Commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	1000 g	13 - 14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

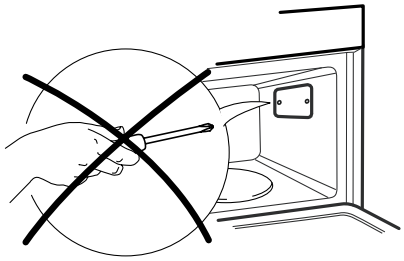
NOTE: this information is only for the qualified technician.

Installation

Mounting the appliance
Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance.

Electrical connection

Prior to connecting
Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home.
Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity wall. They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.



Ensure the oven cavity is empty before mounting.
Ensure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

After connecting
The oven can be operated only if the oven door is firmly closed.
The earthing of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.
The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

Environmental concerns

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol (♺). Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

Declaration of conformity CE
This appliance, which is intended to come - into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/ CE (which replaces 73/23/ CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

The symbol ▬ on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	**19**	**Technische Daten**	**32**
Produktbeschreibung	**21**	**Aufstellung**	**33**
Bedienfeld	**23**	**Elektrischer Anschluss**	**33**
Täglicher Gebrauch	**24**	**Hinweise zum Umweltschutz**	**34**
Reinigung und Pflege	**30**	**IKEA GARANTIE**	**35**
Störung - Was tun?	**31**		

Sicherheitshinweise

Aufmerksam lesen und zum Nachschlagen aufbewahren.
Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.
Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu brennen anfängt, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.
Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.
Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.
Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

⚠ **VORSICHT!** Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.
Überprüfen Sie die Türdichtungen und die umliegenden Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

ⓘ **WICHTIG:** Eier: Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Allgemeines
Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Das Gerät darf nur mit eingestellten Speisen in Betrieb genommen werden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.
Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.
Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.
Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.

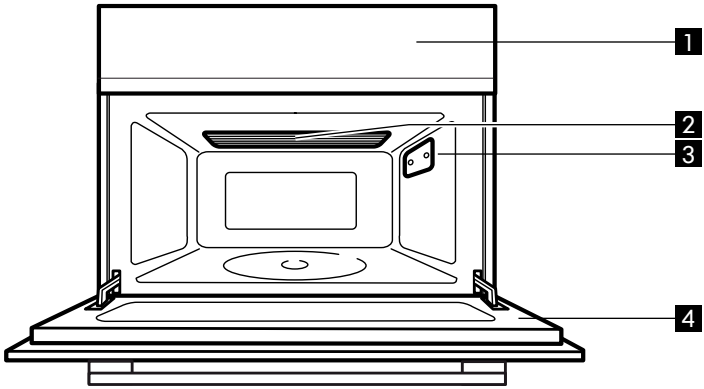
Frittieren
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.
Immer Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden, wenn nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen angefasst werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Flüssigkeiten
Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.
Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:
1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

ACHTUNG
Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.
Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

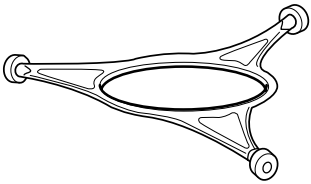
Produktbeschreibung



1 Bedienfeld
2 Grillelement (Quarz)
3 Beleuchtung
4 Tür

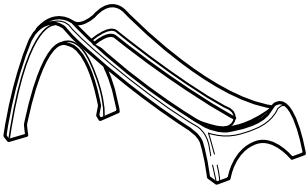
Zubehör

Drehtelleraufl age



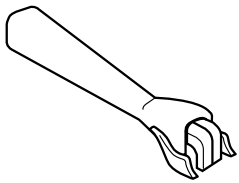
1x

Fläschchenhalter



1x

Crisp-Griff

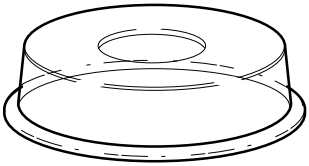


1x

Glasdrehteller

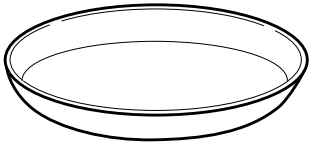
1x

Abdeckhaube



1x

Crisp-Platte



1x

Allgemeines
Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.
Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr. Stellen Sie Speisen und Zubehör so in das Mikrowellengerät, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen. Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.
Wenn solche metallhaltigen Zubehörteile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und diese das Gerät beschädigen.
Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

Drehtellerauflage
Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.
Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

Glasdrehteller
Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.
Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

Fläschchenhalter
Verwenden Sie den Fläschchenhalter zum Aufwärmen von Babynahrung in hohen Flaschen, die nicht allein in der Mikrowelle stehen bleiben. Im Kapitel „Wichtige Vorsichtsmaßnahmen" finden Sie weitere Informationen zum Erwärmen von Babynahrung.

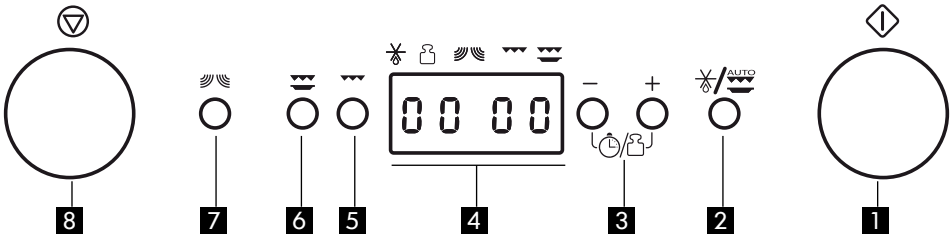
ABDECKHAUBE
Die Abdeckhaube dient dazu, die Speisen während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowellen abzudecken. Sie vermindert Verschmutzungen des Garraums, verhindert das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.
Benutzen Sie die Abdeckhaube auch zum Aufwärmen auf zwei Ebenen
WICHTIG: Die Abdeckhaube nicht zusammen mit dem Grill oder der Crisp-Platte verwenden. Sie besteht aus Kunststoff und kann schmelzen.

Crisp-Griff
Benutzen Sie den mitgelieferten Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Ofen zu entnehmen.

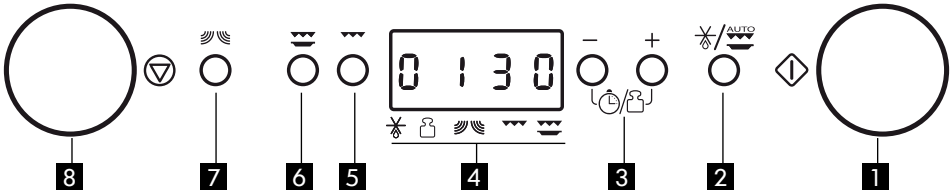
Crisp-Platte
Legen Sie die Speisen direkt auf die Crisp-Platte. Benutzen Sie beim Gebrauch der Crisp-Platte stets den Glasdrehteller als Untersatz.
Die Crisp-Platte darf nicht als Unterlage für anderes Geschirr oder andere Behälter verwendet werden, da sie sehr schnell heiß wird und die Utensilien beschädigen könnte.
WICHTIG: Die Crisp-Platte kann vor der Verwendung vorgewärmt werden (max. 3 Minuten). Verwenden Sie zum Vorwärmen der Platte immer die Crisp-Funktion.

Bedienfeld

FRAMTID MW6 - DÅTID MW6



NUTID MW6



1 Start-Taste
2 Auto Defrost-/Auto Crisp-Taste
3 +/- Tasten
4 Display
5 Grilltaste
6 Crisp-Funktion
7 Leistungstaste
8 Stopptaste

Täglicher Gebrauch

Startschutz / Kindersicherung
Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im „Bereitschaftsmodus", wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist). Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung „DOOR" (Tür) an.

Abkühlen
Nach Abschluss einer Funktion kann das Gerät einen Abkühlvorgang starten. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab.
Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Dazu die Tür öffnen.

Zeitschaltuhr
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen usw.

1. Mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit (Zeitschaltuhr) einstellen.
2. Die Leistungstaste mehrmals drücken, bis die Leistungsstufe 0 W eingestellt ist.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

Durch Drücken der Stopp-Taste vor Ablauf der eingestellten Garzeit wird die Zeitschaltuhr auf Null zurückgesetzt.

Uhr
Lassen Sie die Tür beim Einstellen der Uhrzeit geöffnet. Dann bleiben 10 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.

1. Drücken Sie die Stopp-Taste (3 Sekunden), bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Stunden ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste (die zwei rechten Ziffern (Minuten) blinken).
4. Stellen Sie mit den Tasten +/- die Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Start-Taste.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.
HINWEIS: Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, ist das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird.

Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen
Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

1. Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein.
2. Drücken sie mehrmals die Leistungstaste, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Garvorgangs: Sie können die Zeit durch Drücken der Start-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängern. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch durch Drücken der Tasten +/- verlängern oder verkürzen.
Durch Drücken der Leistungstaste können Sie auch die Leistungsstufe ändern. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.

Leistungsstufe

Nur Mikrowelle	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
1.000 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
800 W	Zubereitung von Gemüse, Fleisch etc.
650 W	Zubereitung von Fisch.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	Zum Köcheln von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter und Schokolade.
160 W	Auftauen. Weichmachen von Butter und Käse.
90 W	Zum Antauen von Speiseeis
0 W	Bei ausschließlicher Verwendung der Zeitschaltuhr.

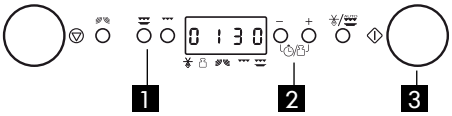
Schnellstartfunktion
Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt, wie: klare Suppen, Kaffee oder Tee.

1. Drücken Sie die Start-Taste, um die volle Mikrowellen-Leistungsstufe und die Garzeit von 30 Sekunden automatisch einzustellen. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.

Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.

Crisp-Funktion

Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen oder Backen von Pizzen und anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. gebraten werden.



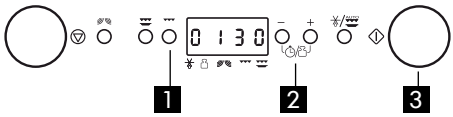
1. Drücken Sie die Crisp-Taste.
2. Stellen Sie mit den + / - Tasten die gewünschte Garzeit ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Das Gerät schaltet automatisch die Funktionen Mikrowelle und Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung.
Es ist nicht möglich, die Leistungsstufe zu ändern oder den Grill ein- bzw. auszuschalten, während Sie die Crisp-Funktion verwenden.
Die Crisp-Platte muss sich genau in der Mitte des Glasdrehtellers befinden.
Das Gerät und die Crisp-Platte werden bei dieser Funktion sehr heiß.
Die heiße Crisp-Platte nicht auf hitzeempfindlichen Flächen abstellen.

WICHTIG: Niemals die obere Innenwand unterhalb des Grillelements berühren.

Verwenden Sie stets Topflappen oder den mitgelieferten Crisp-Spezialgriff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu entnehmen.
Verwenden Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.

Grillfunktion



Benutzen Sie diese Funktion, um Ihren Speisen schnell eine knusprig-braune Kruste zu verleihen.

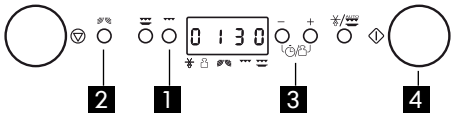
1. Drücken Sie die Grill-Taste.
2. Stellen Sie mit den + / - Tasten die gewünschte Garzeit ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Stellen Sie die Speise in die Mikrowelle und wenden Sie diese beim Garen
Durch Drücken der Grilltaste während des Grillvorgangs können Sie das Grillelement ein-/ausschalten. Die Zeitschaltuhr läuft auch dann weiter, wenn das Grillelement ausgeschaltet ist.
Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.

WICHTIG: Verwenden Sie zum Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

Kombinationsbetrieb mit Grill

Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Gratins, Lasagne, Geflügel und Folienkartoffeln.



1. Drücken Sie die Grill-Taste.
2. Drücken Sie die Leistungstaste, um die Mikrowellen-Leistung einzustellen.
3. Stellen Sie mit den + / - Tasten die gewünschte Garzeit ein.
4. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Betriebs können Sie das Grillelement durch Drücken der Grill-Taste ein-/ausschalten. Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.
Es ist möglich, die Mikrowelle durch Zurücksetzen der Mikrowellen-Leistungsstufe auf 0 W auszuschalten. Wenn 0 W erreicht sind, schaltet das Gerät auf die Grillfunktion um.

Kombinationsbetrieb mit Grill	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
650 W	Garen von Gemüse und Gratins
350-500 W	Garen von Geflügel und Lasagne
160-350 W	Garen von Fisch und tiefgefrorenen Gratins
160 W	Garen von Fleisch
90 W	Gratinieren von Obst
0 W	Anbräunen nur während des Garvorgangs

Manuelles Auftauen
Gehen Sie beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel “Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle” vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.
Überprüfen Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.
Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.
Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.
Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen.
Einzelne Scheiben tauen schneller auf.
Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.
Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Automatische Auftaufunktion
Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot. Die automatische Auftau-Funktion AUTO ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2,5 kg vorgesehen.
Die Speise stets auf den Glasdrehteller stellen.

1. Die Taste AUTO ein Mal drücken, um die gewünschte automatische Auftau-Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie die Tasten +/-, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. Nach einer kurzen Pause von 3 Sekunden schaltet der Backofen automatisch auf Gewichtseinstellung um.
3. Drücken Sie die +/- Tasten, um das Gewicht einzustellen.
4. Drücken Sie die Start-Taste.
5. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert
6. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Start-Taste

- Gewicht: Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

- Tiefgekühlte Speisen: Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C). Wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, ein höheres Gewicht wählen.

Speise	Tipps
Fleisch (100 g bis 2 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Geflügel (100 g bis 2,5 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Fisch (100 g bis 1,5 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder -filets. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Gemüse (100 g bis 1,5 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Brot (100 g bis 1 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhafte Brötchen. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.

Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

Automatische Crisp-Funktion AUTO

Benutzen Sie diese Funktion, um tiefgefrorene Speisen schnell auf Serviertemperatur zu bringen. Die Crisp-Automatik wird nur für tiefgefrorene Fertiggerichte verwendet.

1. Die Taste AUTO zwei Mal drücken, um die automatische Crisp-Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie die Tasten +/-, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. Nach einer kurzen Pause von 3 Sekunden schaltet der Backofen automatisch auf Gewichtseinstellung um.
3. Drücken Sie die +/- Tasten, um das Gewicht einzustellen.
4. Drücken Sie die Start-Taste.

- Gewicht: Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.
- Tiefgekühlte Speisen: Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C). Wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, ein höheres Gewicht wählen.

Speise	Tipps
Pommes Frites (200 bis 500 g)	Die Pommes Frites in einer gleichmäßigen Schicht auf der Crisp-Platte verteilen. Bestreuen Sie sie mit Salz, falls gewünscht. Rühren Sie das Gargut um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Pizza, dünner Boden (200 bis 600 g)	Für Pizza mit dünnem Boden.
Pizza mit dickem Boden (300 bis 800 g)	Für Pizzen mit dickem Boden.
Hähnchenflügel (200 bis 500 g)	Fetten Sie die Crisp-Platte für Hähnchenstücke ein. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Quiche (200 bis 500 g)	Für Quiche und Kuchen.

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen.

Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.
Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.
Sprühen Sie niemals direkt in das Gerät.
Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.

WICHTIG: Die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.
Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

WICHTIG: Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.
Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

WICHTIG: Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.
Den Grillstab brauchen Sie nicht reinigen, da durch die starke Hitze Fettspritzer verdampfen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab müssen Sie jedoch regelmäßig reinigen. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

Spülmaschinenfestes Zubehör

- Drehtelleraufl age.
- Glasdrehteller.
- Crisp-Griff.
- Fläschchenhalter.

Sorgfältige Reinigung

Die Crisp-Platte darf nur mit einem milden Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung können ein Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
Lassen Sie die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer zuerst abkühlen.

WICHTIG: Die noch heiße Crisp-Platte nicht in Spülwasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten. Durch zu schnelles Abkühlen kann die Platte beschädigt werden.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Stahlwolle. Sie zerkratzen damit die Oberfläche.

Störung - Was tun?

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Eine der folgenden Meldungen wird angezeigt: F2, F3C, F7 oder Err2, Err3, Err5.	Das Gerät hat eine Störung einer seiner Sensoren erfasst oder eine ähnliche Störung.	Den Netzstecker des Geräts ziehen und zehn Minuten warten. Danach das Gerät anschließen und erneut versuchen, es in Betrieb zu nehmen. Besteht die Störung noch immer: verständigen Sie bitte den Kundendienst.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte den IKEA Kundendienst an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- die Art der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich an der Innenkante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

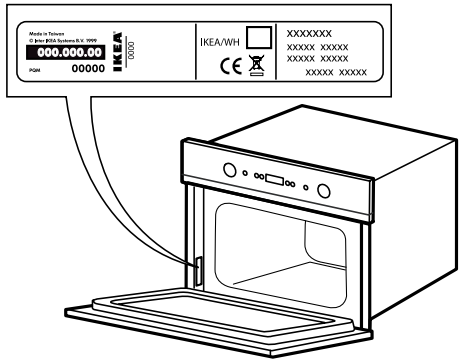
SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine IKEA Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2.300 W
Sicherung	10 A
Ausgangsleistung MW	1.000 W
Grillfunktion	800 W
Außenabmessungen (H x B x T)	425 x 595 x 468
Innenabmessungen (H x B x T)	200 x 405 x 380

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Zeit	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1.000 g	13–14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13–14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

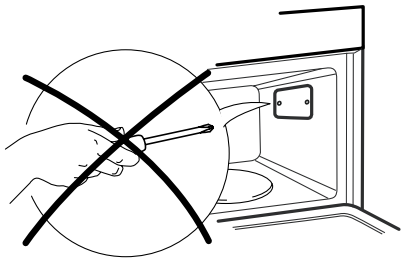
HINWEIS: diese Information ist nur für einen qualifizierten Techniker.

Aufstellung

Montage des Geräts
Die mitgelieferte separate Einbauanleitung zum Aufbau des Geräts befolgen.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen
Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.
Entfernen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite des Garraums. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.



Vor der Montage muss der Garraum des Geräts leer sein.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein.
Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

Nach dem Anschließen
Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür fest geschlossen ist.
Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.
Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.

Hinweise zum Umweltschutz

Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet (♺). Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.
In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Konformitätserklärung CE
Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) n. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

Das Symbol ▬ auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhändigen.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.
Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum für die bei IKEA gekauften Geräte, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke „LAGAN". Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA Fünfjahresgarantie abgedeckt?
Die Geräte der Marke LAGAN und alle vor dem 1. August 2007 gekauften IKEA Geräte.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über seinen eigenen Kundendienst oder einen beauftragten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift "Was deckt die Garantie NICHT ab?" erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich und die Störung ist auf einen Herstellungs- oder Materialfehler zurückzuführen, der durch die Garantie abgedeckt ist. Die jeweiligen örtlichen Bestimmungen oder die für das entsprechende Land gültigen Rechtsvorschriften gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?
Der Kundendienst begutachtet das Produkt und prüft, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.
Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemässer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Korrosions- oder Wasserschäden, einschliesslich Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder anormale Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleissteile wie z.B. Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Schäden verursacht durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Spülmittelfächern, soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Bei Fällen, in welchen der Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem Servicevertragspartner ausgeführt oder

bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmässige Installation erforderliche Reparaturen.
- Verwendung des Gerätes in einer nicht privaten sondern gewerblichen Umgebung.
- Transportschäden (wie Kratzer, Beulen, Dellen usw.). Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes. Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt evt. erweitert.

Gültigkeitsbereic

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäss den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte steht Ihnen für Fragen oder Probleme wie folgt zur Verfügung:
- Bei eventuellen Reklamationen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- (Hinweis: Die Gasinstallation wird von einem autorisierten Gasfachmann durchgeführt).
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, vorher die Montageund Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service

Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten.

Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell und kompetent helfen können, bitten wir Sie, sich an die angegebene Service-Rufnummer

zu wenden. Halten Sie dazu bitte die jeweils 12-stellige Service- und Seriennummer sowie die 8-stellige Artikelnummer Ihres IKEAGerätes bereit.

Bewahren Sie unbedingt den Kaufbeleg Ihres IKEA-Gerätes auf!
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Table des matières

Consignes de sécurité	**38**	**Caractéristiques techniques**	**50**
Description de l'appareil	**40**	**Installation**	**51**
Bandeau de commande	**42**	**Branchements électriques**	**51**
Usage quotidien	**43**	**Recommandations importantes pour**	
Nettoyage et entretien	**48**	**la sauvegarde de l'environnement**	**52**
Ce qu'il convient de faire si ...	**49**	**GARANTIE IKEA**	**53**

Consignes de sécurité

Lisez attentivement cette notice et conservez-la pour toute consultation future.
Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles : ceux-ci pourraient s'enflammer.
Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
Ne cuisez pas les aliments de façon excessive : ceux-ci pourraient s'enflammer.
Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
Ne laissez les enfants utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et uniquement après leur avoir fourni toutes les instructions appropriées afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.
Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent donc pas s'en approcher.
N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.
Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

ⓘ **REMARQUE IMPORTANTE :** Œufs : N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

Précautions importantes

Généralités
N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

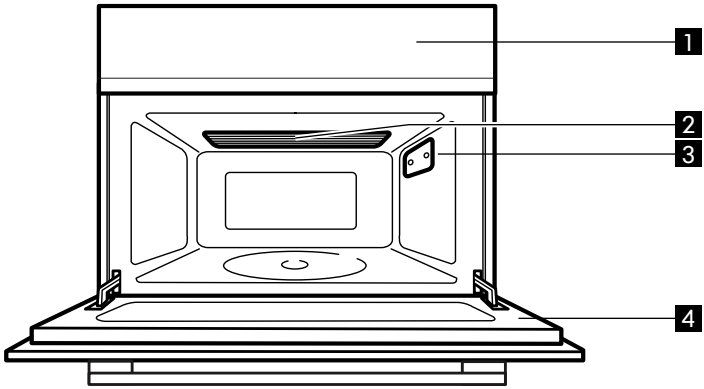
Le four ne doit JAMAIS être utilisé à vide : cela risquerait de l'endommager.
Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.
N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.
Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

Fritures
N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

Liquides
Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :
1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

Attention
Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.
Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

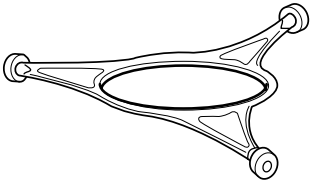
Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Gril (Quarz)
3 Éclairage de la cavité
4 Porte

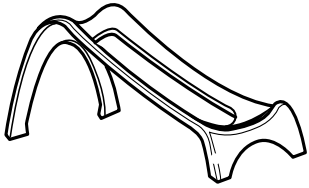
Accessoires

Support du plateau tournant



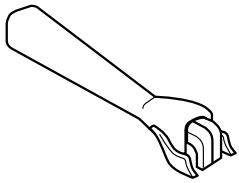
1x

Porte-biberon



1x

Poignée Crisp

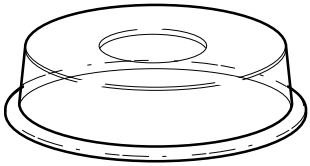


1x

Plateau tournant en verre

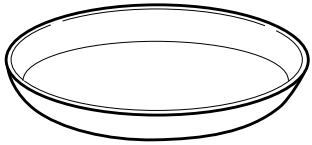
1x

Couvercle



1x

Plat Crisp



1x

Généralités
De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Support du plateau tournant
Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.
Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.
Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Porte-biberon
Utilisez le porte biberon lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé dans des biberons trop grands, nécessitant de ce fait un support. Voir également le chapitre "Précautions" pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.

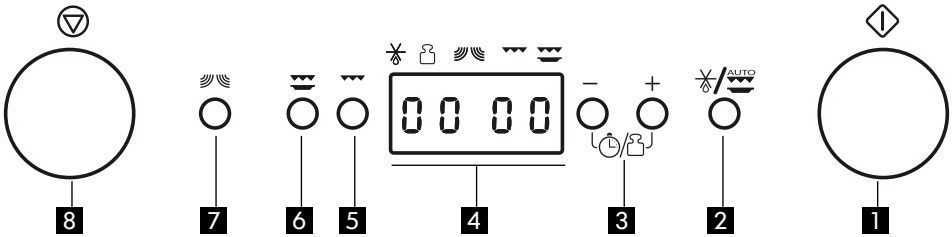
Couvercle
Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes, et permet de réduire les éclaboussures, de préserver la teneur en eau des aliments et de réduire le temps de cuisson nécessaire.
Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.
REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez pas le couvercle avec la fonction Gril ou Crisp. Il est en plastique et risque de fondre.

Poignée Crisp
Utilisez la poignée spéciale Crisp fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.

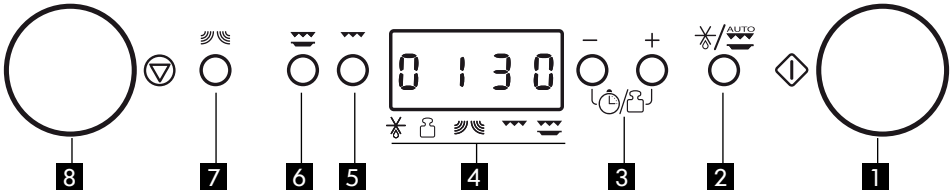
Plat Crisp
Disposez les aliments directement sur le plat Crisp. Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.
Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.
REMARQUE IMPORTANTE : Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.

Bandeau de commande

FRAMTID MW6 - DÅTID MW6



NUTID MW6



1 Touche Start
2 Touche Auto defrost/Auto crisp
3 Touches +/-
4 Zone d'affichage
5 Touche GRIL
6 Touche CRISP
7 Touche POWER (Puissance)
8 Touche STOP (Arrêt)

Usage quotidien

Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité
Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)
Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

Refroidissement
Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.
Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.
La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

Minuteur
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.
Si vous appuyez sur la touche Stop avant la fin du compte à rebours, le minuteur se réinitialise.

Horloge
Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que les chiffres de gauche (les heures) clignotent.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche Start. Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez de nouveau sur la touche Start.

L'horloge est réglée et fonctionne.
REMARQUE : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vierge. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vierge jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes
Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.

1. Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps de cuisson.

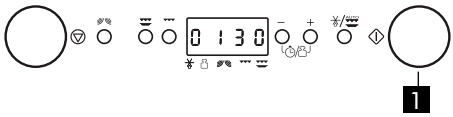
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Start .

Lorsque la cuisson a démarré : Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée. Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power. La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power pour modifier le niveau de puissance.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
1000 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
800 W	Cuisson de légumes, viande, etc.
650 W	Cuisson de poisson.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre et du chocolat.
160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	Ramollissement de la glace
0 W	Uniquement lorsque vous utilisez le minuteur.

Jet Start (Démarrage rapide)
Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que : potages, café ou thé.



1. Appuyez sur la touche Start pour démarrer automatiquement le four à la puissance maximale des micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- après le démarrage de la fonction.

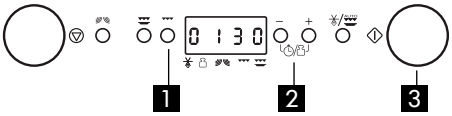
Crisp
Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.

1. Appuyez sur la touche Crisp.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start.

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.
Il n'est pas possible de modifier le niveau de puissance ou d'activer/désactiver le gril pendant l'utilisation de la fonction Crisp.

Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.
Le four et le plat Crisp deviennent très chaud lorsqu'on utilise cette fonction.
Ne posez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
REMARQUE IMPORTANTE : Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.
Utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale qui est fournie pour sortir le plat Crisp.
Avec cette fonction, utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec l'appareil. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

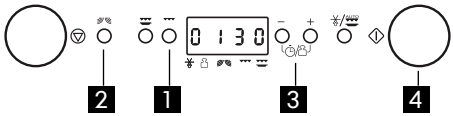
Gril



Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.
1. Appuyez sur la touche Gril.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start.

Introduisez les aliments dans le micro-ondes ; retournez les aliments pendant la cuisson.
Appuyez sur la touche Grill (Gril) pendant la cuisson pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.
Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.
REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

Gril combi
Utilisez cette fonction pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.



1. Appuyez sur la touche Gril.
2. Appuyez sur la touche Power pour régler la puissance des micro-ondes.
3. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
4. Appuyez sur la touche Start.

En cours de fonctionnement, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche Gril. La puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Gril, est limitée à un niveau prédéfini en usine.
Il est possible d'éteindre la partie micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule.

Gril combi	
Puissance	Utilisation conseillée :
650 W	Cuisson des légumes et des gratins
350 - 500 W	Cuisson de volailles et lasagnes
160 - 350 W	Cuisson de poisson et de gratins congelés
160 W	Cuisson de la viande
90 W	Gratins de fruits
0 W	Brunissage uniquement pendant la cuisson

Décongélation manuelle (Manual defrost)

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.
Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).
Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.
Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).
Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos.
Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, car la température sera ainsi répartie uniformément dans les aliments.

Décongélation automatique (Auto defrost)
Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain. La fonction AUTO Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2,5 kg.
Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.

1. Appuyez une fois sur la touche AUTO pour sélectionner la fonction Auto Defrost.
2. Appuyez sur les touches +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments. Au bout de 3 secondes d'inactivité, le four passe automatiquement au réglage du poids.
3. Appuyez sur les touches +/- pour régler le poids.
4. Appuyez sur la touche Start.
5. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
6. Fermez la porte et appuyez sur la touche Start.

- Poids : Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.
- Aliments surgelés : Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur. Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Viande (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Volaille (100 g - 2,5 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Poisson (100 g - 1,5 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Légumes (100 g - 1,5 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pain (100 g - 1 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Auto Crisp (Crisp automatique)

Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.
La fonction Auto Crisp doit être utilisée uniquement pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.

1. Appuyez deux fois sur la touche AUTO pour sélectionner la fonction Auto Crisp.
2. Appuyez sur les touches +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments. Au bout de 3 secondes d'inactivité, le four passe automatiquement au réglage du poids.
3. Appuyez sur les touches +/- pour régler le poids.
4. Appuyez sur la touche Start.

- Poids : Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.
- Aliments surgelés : Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur. Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Frites (200 g - 500 g)	Disposez les frites en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pizza, croûte fine (200 g - 600 g)	Pour pizzas à croûte fine.
Pizza Pan (300 g - 800 g)	Pour pizzas à croûte épaisse.
Ailes de poulet (200 g - 500 g)	Pour les morceaux de poulet, huilez le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Quiche (200 g - 500 g)	Pour quiches et tourtes.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

Nettoyage et entretien

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.
Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface: la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier. Ne le vaporisez pas directement sur le four.
À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

REMARQUE IMPORTANTE : Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.
Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

REMARQUE IMPORTANTE : Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.
Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Support du plateau tournant.
- Plateau tournant en verre.
- Poignée Crisp.
- Porte-biberon.

Nettoyage soigné

Nettoyez le plat Crisp dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge à récurer et d'un détergent doux.
Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

REMARQUE IMPORTANTE : Le plat Crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez pas de tampons métalliques, car vous risqueriez de le rayer.

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Un message s'affiche, tel que : F2, F3C, F7 ou Err2, Err3, Err5.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste : faites appel au Service Après-vente.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Service Après-vente

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA.
Veuillez toujours spécifier :

- le type de panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;

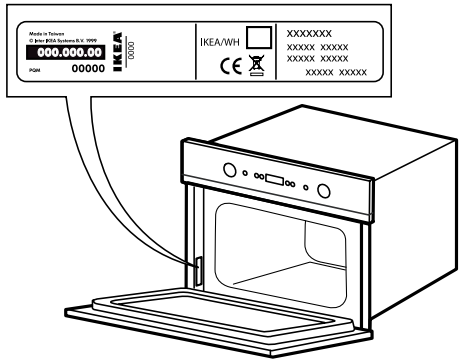
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA.
Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	2300 W
Fusible	10 A
Puissance MO	1000 W
Gril	800 W
Dimensions externes (HxLxP)	425 x 595 x 468
Dimensions intérieures (HxLxP)	200 x 405 x 380

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.



Données pour les essais et performances de chauffage, conformément à la norme CEI 60705.
La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	13 - 14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

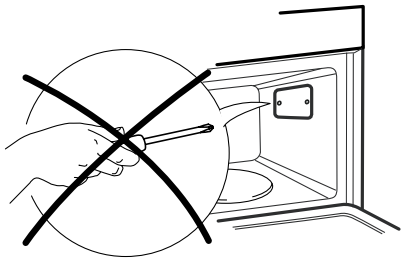
REMARQUE : Ces informations sont fournies uniquement à l'intention du technicien qualifié.

Installation

Installation de l'appareil
Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

Branchements électriques

Avant de brancher l'appareil
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



Avant de commencer l'installation, vérifiez que la cavité du four est vide.
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Après le branchement de l'appareil
Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant du non-respect de cette obligation. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.

Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♺).
Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Déclaration de conformité CE
Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme au règlement communautaire (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.

Le symbole ▬ présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.
Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
La mise au rebut doit s'effectuer conformément aux réglementations applicables localement en matière de protection de l'environnement.
Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.
Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?
Cette garantie est valable cinq (5) ans à partir de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, sauf pour les appareils de la marque LAGAN, dans ce cas la garantie de deux (2) ans est applicable. La preuve d'achat originale est requise pour l'application de la garantie. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels sont les appareils n'étant pas couverts par la garantie de 5 (cinq) ans IKEA ?
Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?
IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil, dûs à une erreur de production ou de matériel, à partir de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées sous la rubrique " Qu'est-ce-qui n'est pas couvert par cette garantie ?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières et à condition que le problème soit dû à un défaut de construction ou de matériel couvert par la garantie.
Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.
Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages occasionnés à défaut de respecter les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances ou le nettoyage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments à produits de rinçage, dans la mesure où il n'est pas démontré que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur

et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement autre que domestique, en usage professionnel.
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport (tels que griffes, coups...). Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installeront l'appareil réparé ou installeront celui de remplacement, le cas échéant.

Cette restriction ne s'applique pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux, ceux-ci variant d'un pays à l'autre.

Couverture géographique
Pour les appareils achetés dans un pays européen et emportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays. L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite.

Service Après vente exclusif pour appareils IKEA
Le Service après-vente agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :
- Introduire un claim sous garantie
- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA
- (Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin

Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

Afin de mieux vous servir, utilisez les numéros spécifiques repris sur le mode d'emploi et citez toujours le numéro de l'article IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance (numéro service composé de12 chiffres et 8 lettres sur votre appareil).

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute question additionnelle en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Sommario

Istruzioni per la sicurezza	**56**	**Dati tecnici**	**68**
Descrizione dell'apparecchio	**58**	**Installazione**	**69**
Pannello comandi	**60**	**Collegamenti elettrici**	**69**
Utilizzo quotidiano	**61**	**Consigli per la salvaguardia dell'ambiente**	**70**
Pulizia e manutenzione	**66**	**Garanzia IKEA**	**71**
Cosa fare, in caso di...	**67**		

Informazioni di sicurezza

Leggere con attenzione e conservare per riferimento futuro.
Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o vicino al forno.
I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.
Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse infiammarsi o generare fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.
Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.
Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
Consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.
Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.

⚠ **ATTENZIONE:** Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.
Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.
Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

ⓘ **IMPORTANTE:** Uova: non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

Precauzioni importanti

Istruzioni generali
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
Non deve mai essere messo in funzione senza alimenti in quanto potrebbe subire danni.
Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

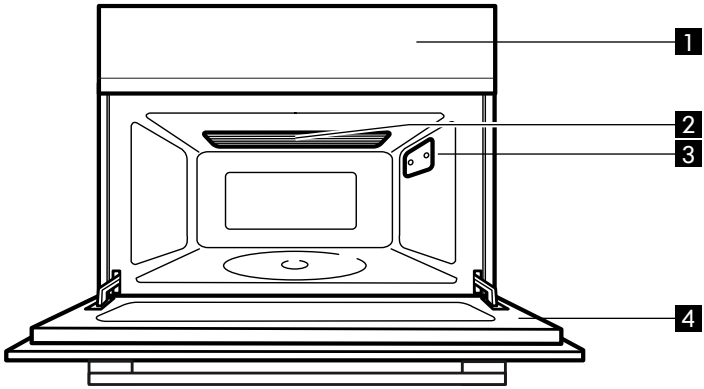
Non usare la cavità come dispensa.
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

Frittura a bagno d'olio
Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

Liquidi
Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:
1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

Precauzioni speciali
Per maggiori informazioni consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.
Dopo aver riscaldato pappe, biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

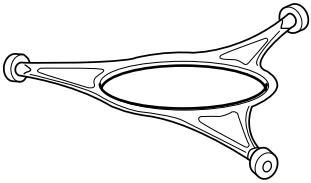
Descrizione dell'apparecchio



1 Pannello comandi
2 Griglia (quarzo)
3 Luce del forno
4 Sportello

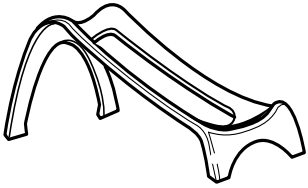
Accessori

Supporto per piatto rotante



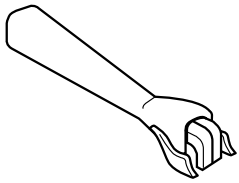
1x

Portabiberon



1x

Manico per piatto Crisp

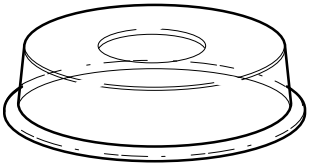


1x

Piatto rotante in vetro

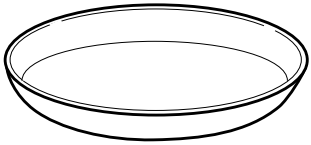
1x

Coperchio



1x

Piatto Crisp



1x

Istruzioni generali
In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde. Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde. Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno. Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.
Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.
Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

Supporto per piatto rotante
Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.
Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

Piatto rotante in vetro
Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.
Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

Portabiberon
Usare il portabiberon per riscaldare alimenti per bambini in contenitori troppo alti per essere posti in verticale all'interno del forno. Fare anche riferimento al capitolo "Precauzioni" per ulteriori informazioni per il riscaldamento di alimenti per bambini.

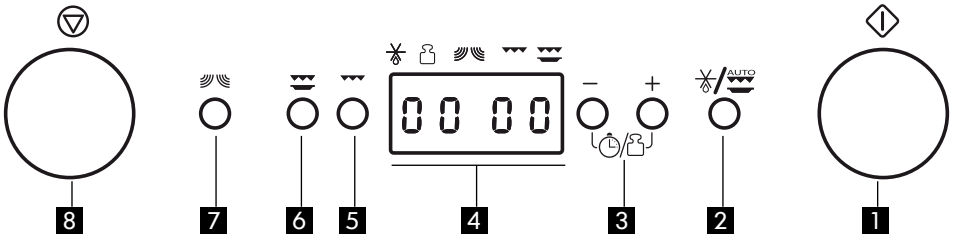
Coperchio
Utilizzare il coperchio per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.
Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli
IMPORTANTE: Non usare insieme alle funzioni Grill o Crisp. È in materiale plastico e potrebbe fondere.

Manico per piatto Crisp
Usare lo speciale manico in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

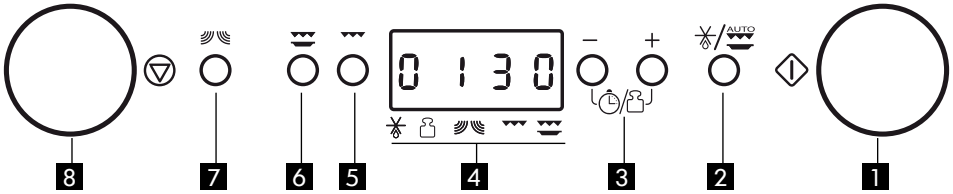
Piatto Crisp
Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.
Non appoggiare utensili sul piatto Crisp perché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.
IMPORTANTE: È possibile preriscaldare il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione Crisp.

Pannello comandi

FRAMTID MW6 - DÅTID MW6



NUTID MW6



1 Tasto Start (Avvio)
2 Tasto scongelamento automatico/Auto Crisp
3 Tasti +/-
4 Display
5 Tasto Grill
6 Tasto Crisp
7 Tasto Power (Potenza)
8 Tasto Stop

Utilizzo quotidiano

Protezione anti-avvio
Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno si è commutato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione).
Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto. Altrimenti sul display apparirà la dicitura "DOOR".

Raffreddamento
Al termine di una funzione, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente. Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

Timer
Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
2. Premere ripetutamente il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza su 0 W.
3. Premere il tasto Start.

Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.
Premendo il tasto Stop prima dello scadere del tempo selezionato sul timer, questo viene azzerato.

Orologio
Tenere lo sportello del forno aperto quando si imposta l'orologio. In questo modo si hanno a disposizione 10 minuti per compiere l'intera operazione. Se lo sportello viene tenuto chiuso, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.

1. Premere il tasto Stop (3 secondi) fino a quando le cifre a sinistra, indicanti le ore, lampeggiano.
2. Premere i tasti +/- per impostare le ore.
3. Premere il tasto Start (Avvio) (le due cifre a destra (minuti) lampeggiano).
4. Premere i tasti +/- per impostare i minuti.
5. Premere di nuovo il tasto Start (Avvio).

L'Orologio è impostato ed è in funzione.
NOTA: quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display non visualizza alcuna indicazione finché non viene impostato un tempo di cottura.

Cottura e riscaldamento a microonde

Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza desiderato.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

Una volta iniziato il processo di cottura: il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start (Avvio). Ad ogni pressione, il tempo di cottura viene prolungato di altri 30 secondi. È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/-.
Premendo il tasto Power (Potenza), è possibile modificare anche il livello di potenza impostato. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza. Premere il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza nel modo desiderato.

Livello di potenza

Solo microonde	
Potenza	Uso consigliato:
1000 W	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
800 W	Cottura di verdure, carne, ecc.
650 W	Cottura di pesce.
500 W	Cottura accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura lenta di stufati, scioglimento di burro e cioccolata.
160 W	Scongelamento. Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Ammorbidire gelati
0 W	Solo uso del Timer.

Funzione Jet Start

Questa funzione serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua, come brodo, caffè o tè.

1. Premere il tasto Start (Avvio) per iniziare la cottura automaticamente con il massimo livello di potenza e per un tempo di 30 secondi. Ad ogni ulteriore pressione il tempo aumenta di 30 secondi.

È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.

Crisp

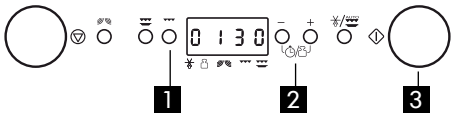
Utilizzare questa funzione per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a pasta morbida, o per cuocere uova, pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

1. Premere il tasto della funzione Crisp.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

Il forno si attiva automaticamente in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ottimale per dorare e rendere croccanti gli alimenti.
Non è possibile modificare o inserire/disinserire il livello di Potenza o il Grill quando si usa la funzione Crisp.
Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.
Il forno e il piatto Crisp diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione.
Non appoggiare il piatto Crisp ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

IMPORTANTE: evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.
Indossare guanti da forno o servirsi dell'apposita maniglia in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo.
Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.

Funzione Grill



Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie delle pietanze.

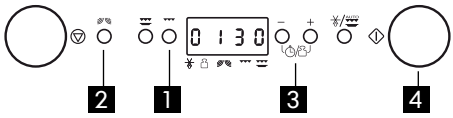
1. Premere il tasto Grill.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

Porre gli alimenti all'interno del forno e girarli durante la cottura.
Premendo il tasto Grill durante la cottura, si inserisce/disinserisce la funzione Grill. Il conteggio a ritroso continuerà anche con la funzione Grill disinserita.
Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

IMPORTANTE: non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Grill + Microonde

Usare questa funzione per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



1. Premere il tasto Grill.
2. Premere il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza delle microonde.
3. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto Start (Avvio).

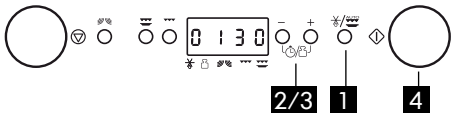
Durante l'uso del grill si può inserire/ disinserire la funzione Grill semplicemente premendo il tasto Grill. Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill Combi è limitato al livello impostato in fabbrica.
E' possibile disattivare le microonde riducendone il livello di potenza a 0 W. Al raggiungimento del livello di 0 W, il forno continua a operare solo in modalità Grill.

Grill + microonde	
Potenza	Uso consigliato:
650 W	Cottura di verdure gratinate
350-500 W	Cottura pollame e lasagne
160-350 W	Cottura pesce e gratin surgelati
160 W	Cottura di carne
90 W	Gratinatura di frutta
0 W	Doratura solo durante la cottura

Scongelamento manuale
Seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.
Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.
Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).
La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.
Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.
Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.
Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Scongelamento automatico
Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Lo scongelamento automatico può essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg.
Disporre sempre il cibo sul piatto rotante in vetro.



1. Premere una volta il tasto AUTO per selezionare la funzione di scongelamento automatico.
2. Premere i tasti +/- per selezionare la categoria di alimento. Dopo 3 secondi di inattività, il forno passa automaticamente all'impostazione del peso.
3. Premere i tasti +/- per impostare il peso.
4. Premere il tasto Start (Avvio).
5. Girare l'alimento quando viene richiesto.
6. Chiudere lo sportello e premere il tasto Start.

- Peso: Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

- Cibi surgelati: se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore. Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
Carne (100 g - 2 kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti. Girare quando viene richiesto.
Pollame (100 g - 2,5 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. Girare quando viene richiesto.
Pesce (100 g - 1,5 kg)	Intero, a tranci o a filetti. Girare quando viene richiesto.
Verdure (100 g - 1,5 kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. Girare l'alimento quando viene chiesto di farlo.
Pane (100 g - 1 kg)	Pagnotte, focaccine o panini. Girare l'alimento quando viene richiesto.

Per i cibi non elencati in questa tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

Auto Crisp

Utilizzare questa funzione per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata.
Usare la funzione Auto Crisp soltanto per riscaldare alimenti pronti surgelati.

1. Premere una volta il tasto AUTO per selezionare la funzione Auto Crisp.
2. Premere i tasti +/- per selezionare la categoria di alimento. Dopo 3 secondi di inattività, il forno passa automaticamente all'impostazione del peso.
3. Premere i tasti +/- per impostare il peso.
4. Premere il tasto Start (Avvio).

- Peso: Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.
- Cibi surgelati: se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore. Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
Patate fritte (200 g - 500 g)	Distribuire le patate su un unico strato sul piatto Crisp. Cospargere di sale a piacere. Mescolare quando viene richiesto.
Pizza, crosta sottile (200 g - 600 g)	Per pizze a pasta sottile.
Pizza alta (300 g - 800 g)	Per pizze a pasta alta.
Ali di pollo (200 g - 500 g)	Per crocchette di pollo, oliare il piatto Crisp e girare l'alimento quando viene richiesto.
Quiche (200 g - 500 g)	Per quiche e torte salate.

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

Pulizia e manutenzione

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

IMPORTANTE: non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno.
Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un tovagliolo di carta. Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.
Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.
Questo forno è stato progettato per operare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

IMPORTANTE: non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.
Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

IMPORTANTE: non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.
Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

IMPORTANTE: per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone e facendola bollire per alcuni minuti.
Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

È possibile lavare in lavastoviglie i seguenti componenti

- Supporto del piatto rotante.
- Piatto rotante in vetro.
- Manico per piatto Crisp.
- Portabiberon.

Pulire con attenzione

Il piatto Crisp deve essere lavato con acqua e detergente neutro. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

IMPORTANTE: non immergere o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.

IMPORTANTE: non usare pagliette metalliche, il materiale righerebbe la superficie.

Cosa fare, in caso di...

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
	Lo sportello non è chiuso.	Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
Viene visualizzato un messaggio, per es.: F2, F3C, F7 o Err2, Err3, Err5.	Il forno ha riconosciuto che si è verificato un guasto in uno dei sensori o qualcosa di simile.	Scollegare il forno, aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno. Se il problema persiste: contattare il Servizio Assistenza.
Gli alimenti non sono riscaldati in modo uniforme.	Parti molto sottili, come le estremità delle ali di pollo e simili, non sono coperte.	Coprire le parti più sottili con una pellicola di alluminio.
	Gli alimenti sono stati riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.	Scegliere un livello di potenza inferiore.
	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che gli alimenti siano posti al centro e non tocchino le pareti del forno.
Gli alimenti non ruotano.	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che il fondo del forno sia pulito.

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere il prospetto "Cosa fare, in caso di...").
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato risolto.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.

Indicare sempre:

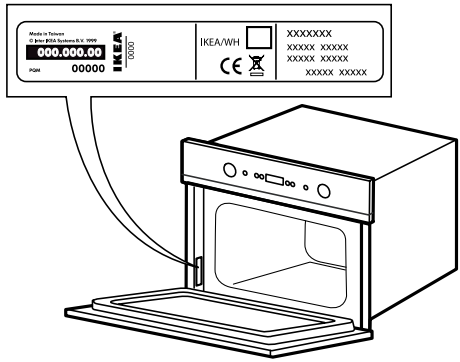
- tipo di difetto;
- tipo e modello esatto del forno;
- codice di assistenza (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta) posto sul bordo interno della cavità del forno (visibile quando lo sportello è aperto);
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2300 W
Fusibile	10 A
Potenza di uscita microonde	1000 W
Funzione Grill	800 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	425 x 595 x 468
Dimensioni interne (AxLxP)	200 x 405 x 380

I dati tecnici si trovano nella targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Dati per verifica prestazioni riscaldamento in conformità alla IEC 60705.
La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	13-14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13-14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

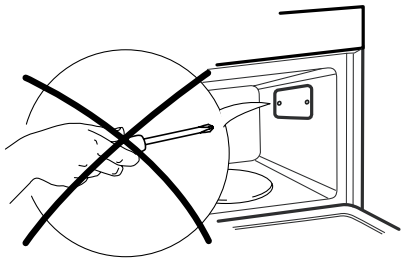
NOTA: queste informazioni sono rivolte esclusivamente a tecnici qualificati.

Installazione

Montaggio dell'apparecchio
Durante l'installazione, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

Collegamenti elettrici

Prima di collegare l'apparecchio
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.
Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



Assicurarsi prima dell'installazione che il forno sia vuoto.
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

Dopo il collegamento
Il forno funziona solo se lo sportello è chiuso correttamente.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente (♺).
Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.
Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione di conformità CE
Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al Regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti) e ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

Il simbolo ▬ sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/ consegna del vostro elettrodomestico "IKEA" presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale (o fattura o bolla di trasporto) come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Quali elettrodomestici non sono coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni:
La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA". Se avete acquistato il prodotto prima di tale data o avete acquistato un prodotto LAGAN, contatta il Servizio Assistenza autorizzato per conoscere le condizioni di garanzia applicabili.

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/ consegna dell'elettrodomestico, per un periodo di 5 (cinque) anni.
Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?".
Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza. Queste condizioni sono conformi alle norme locali ed alle norme in vigore in Svizzera. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverra' per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato per l'esecuzione del servizio, esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Partner di Assistenza autorizzato, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore. Se il prodotto è coperto dalla garanzia, il servizio di assistenza autorizzato sosterrà i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico). Tale procedura non si applica a lavori di riparazione eseguiti da personale tecnico non autorizzato.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Difetti causati da condizioni e/o eventi esterni al funzionamento del prodotto
- Normale usura
- Negligenza, incapacità di utilizzo, errata manutenzione
- Controlli e manutenzioni periodiche (compresi interventi di pulizia e sostituzione filtri)
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato.
- Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche
- Danni causati da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi,

terremoti, etc.)
- Le parti soggette a consumo, come per esempio incluse batterie e lampadine
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore
- Danni causati da sostanze o corpi estranei e detersione o pulizia di filtri, sistemi di drenaggio e comparti detergente, nella misura in cui non venga dimostrato che tali danni sono riconducibili a difetti di fabbricazione.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico o dimostrazioni di funzionamento.
- Difetti a fronte di riparazioni/ installazioni/ manutenzioni non effettuate dai Partner di Assistenza autorizzati IKEA
- Interventi inerenti l'installazione del prodotto (reversibilità porte, rimozione viti, staffe,regolazione piedini, fuochi, etc.)
- Portata insufficiente degli impianti (elettrici, idrici e gas)
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio (bar, ristoranti, lavanderie, attività commerciali, comunità, uffici, imprese, etc.)
- Danni da trasporto (graffi, bolli, ammaccature). Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA. Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Queste limitazioni non si applicano ad un intervento senza errori eseguito da uno specialista qualificato che utilizzi parti di ricambio originali allo scopo di adattare l'apparecchio alle specifiche tecniche di sicurezza di un altro paese.

Applicazione delle leggi nazionali
IKEA Le riserva una speciale Garanzia, che copre ed eventualmente supera i limiti imposti dalle leggi, che differiscono dalle diverse legislazioni nazionali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Il servizio assistenza autorizzato per gli apparecchi IKEA è disponibile per qualsiasi dubbio o richiesta nei seguenti termini:
- richiedere una riparazione nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione

degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- (Nota: L'installazione del gas deve essere effettuata da un installatore qualificato autorizzato).
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza

Siete pregati di contattare il numero del Servizio Clienti riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più efficace vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice a 12 cifre ed il codice IKEA di 8 cifre relative al vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!

È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento.

Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/ Telefon-Nummer:	026200311	
Tarief/Tarif/Tarif:	Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif	
Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ČESKY

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefon nummer:	70150909	
Takst:	Lokal taks	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 20.00
	Lørdag0	9.00 - 16.0
	(Åbent første søndag i måneden)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLENSKA

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532	
	en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKI

Numer telefonu:	0225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00 - 20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/ Numéro de téléphone/Telefono:	0225675345	
Tarif/Tarif/Tariffa:	Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKY

Telefónne číslo:	0250102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Telefónne číslo:	0250102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	775700500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

ΕΛΛΑΣ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	4957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

4619-694-77701

© Inter IKEA Systems B.V. 2010

18535

AA-486215-1